



Trattoria · Pizzeria

6611

Pizza gigante and more

APÉRITIF

Prosecco	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	7,00
Hugo	0,2 l	7,70
Hugo alkoholfrei	0,2 l	7,70

ALKOHOLFREIE APÉRITIF

Bitterino	0,1 l	3,50
Zitrusbittergeschmack mit Kohlensäure		
Crodino	0,1 l	3,50
Süssbitter mit Orangengeschmack und Kohlensäure		

VORSPEISEN

Bruschetta – Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	9,30
Crostini ^{2,3,4,5} – Geröstetes Weißbrot mit vier verschiedenen Belägen	11,10
Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl	9,30
„Vitello Tonnato“ ^{3,4} – Schweinerücken in Thunfischsoße mit Kapern, Zitrone	14,90
Affettato Misto ^{2,3,4,5} – Vesperplatte mit diversen Schinken, Salami und Käse	19,30
Verdura alla Piastra – Gebratenes Gemüse vom Grill	10,40
Carpaccio di Manzo – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanscheiben	16,00

NUDELGERICHTE

Spaghetti oder Penne oder Farfalle

aglio-olio-peperoncino – in Knoblauchöl mit scharfer Paprika	11,10
pomodoro – in Tomatensoße	11,10
bolognese – in Hackfleischsoße	12,50
pasticciati ¹ – in Hackfleischsoße und Sahne	13,30
all' arrabiata – in scharfer Tomatensoße	11,50
ai funghi porcini ^{1,7} – mit Steinpilzen und Sahnesoße	14,90
alla boscaiola ^{1,7} – mit Steinpilzen, Hackfleischsahnesoße	14,30
ai gamberetti ⁷ – mit Garnelen, frischen Tomaten, Knoblauch	17,30
carbonara originale – mit Speck, Ei und Parmesan	14,50
carbonara deutsch – mit gekochtem Schinken und Sahne	13,40

FRISCHE EIERNUDELN – Aufschlag pro Portion	3,20
--	------

SALATE

Insalata di Tonno – Thunfisch, Bohnen, Zwiebeln, Rucola mit Senfdressing	11,50
Insalata Capricciosa – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Salami ^{3,4,10} , Champignons, Oliven, gekochtem Schinken, Rucola mit Senfdressing	14,90
Vegetarisch – Gemischter Salat mit Thunfisch, Mozzarella ⁶ , Champignons, Oliven, Rucola mit Senfdressing	13,80
Insalata Rucola – Rucola, Parmesan, Tomaten mit Senfdressing	9,80
Scortichino di Pollo ^{3,4,5} – gebratene Hähnchenbruststreifen auf Salatbett mit pikanter süß sauer Soße	16,00

HAUPTGERICHTE

Scaloppine ai Funghi Porcini – Schweineschnitzel mit Steinpilzen	13,90
Scaloppine al Vino Bianco – Schweineschnitzel in Weißweinsauce	11,60
Scaloppine al Limone – Schweineschnitzel in Zitronensauce	11,60
Scaloppine al Marsala – Schweineschnitzel in Marsalaweiensauce	11,60
Cotoletta Milanese – Paniertes Schweineschnitzel	12,80

BEILAGEN

Patate al Forno - Gebackene Kartoffelecken mit Rosmarin	6,70
Insalata Mista – gemischter Beilagensalat mit Senfdressing	6,10
Verdura alla Piastra – Gebratenes Gemüse vom Grill (als Beilage)	8,30
Patatine Fritte – Pommes Frites	6,50

DESSERT

Profiterol Nero – Brandteigkugeln mit Cremefüllung und Schokosauce	6,70
Tartufo Bianco – Kaffee-Eis mit Zabaione-Creme und Baiser	6,70
Tartufo Nero – Zabaione-Eis mit Kakaocreme und Haselnuss	6,70
Vanille-Eis mit Schoko- oder Erdbeersauce	3,90
Hausgemachtes Dessert – laut Wochenkarte	

PIZZA
klein

PIZZA
normal
ca. 44 cm

PIZZA Die Spezialität des Hauses.

Hauchdünner Teig, frische Zutaten, auf dem Holzbrett und mit Schere serviert.

PIZZA VEGETARISCH

MARGHERITA 100 Tomatensoße und Mozzarella ⁶	12,30	13,80
FORNARINA 101 Pizzateig mit Olivenöl, Salz und Rosmarin	10,20	11,70
FUNGI FRESCHI 104 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und frische Champignons	13,60	15,10
VEGETARIANA 108 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Auberginen, Zucchini, Spargel, Karotten, Mais	15,10	16,60
RUCOLA 109 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Rucola	12,80	14,30
MARINARA 111 Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie	11,10	12,60
MELANZANE 115 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Auberginen	13,00	14,50
HESSISCHE 129 Mozzarella ⁶ , Sahne, Handkäse und Zwiebeln	15,30	16,80
PORCINI 121 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Steinpilze	15,80	17,30
PRIMAVERA 122 Tom., Mozz. ⁶ , Salat, Tomatenscheiben, Karotten, Mais und Parmesan	15,60	17,10
QUATTRO FORMAGGI 124 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Gorgonzola, Schafskäse und Edamer	15,60	17,10

PIZZA MIT FISCH

NAPOLETANA 103 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Sardellen und Kapern	13,60	15,10
TONNO 106 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven ^{5,6}	14,50	16,00
GAMBERETTI 126 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Garnelen ⁷ , Petersilie, Knoblauch	18,50	20,00
FRUTTI DI MARE 127 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Meeresfrüchte ⁷ , Petersilie, Knoblauch	18,10	19,60

Pizza Gigante ca. 60cm: 80% Aufpreis.

Pizza "halb und halb" 3,50 Euro Aufpreis.

Extras nach Wahl jeweils zwischen 1,30 Euro bis 5,00 Euro Aufpreis.

PIZZA MIT FLEISCH

	PIZZA klein	PIZZA normal ca. 44 cm
SALSICCIA 102 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , italienischer Bratwurst	15,60	17,10
CAPRICCIOSA 105 Tom., Mozz ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Artischocken	14,50	16,00
QUATTRO STAGIONI 107 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} , Artischocken und Salami ^{3,4,10}	15,10	16,60
SALAME PICCANTE 110 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und scharfe italienische Salami ^{3,4,10}	13,60	15,10
BOSCAIOLA 112 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , frische Champignons, Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	15,10	16,60
BOSCAIOLA PICCANTE 128 Tom., Mozz. ⁶ , frische Champignons, scharfer Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln	15,10	16,60
HAWAII 113 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und Ananas	14,60	16,10
TIROLESE 114 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Tiroler Speck ^{3,4,10} und Rucola	15,10	16,60
PROSCIUTTO CRUDO 116 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und roher Hinterschinken ^{3,4,10}	14,70	16,20
PROSCIUTTO COTTO 117 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und gekochter Hinterschinken ^{3,4,10}	13,60	15,10
WÜRSTEL 118 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Würstchen ^{3,4,10}	13,40	14,90
SALAME 119 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ und Salami ^{3,4,10}	13,60	15,10
CALZONE 120 Gefüllte Pizzascheibe: Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , gekochter Hinterschinken ^{3,4,10} und frische Champignons	14,70	16,20
DELLA CASA 123 Tom. Mozz. ⁶ – 14 verschiedene Beläge nach Art des Hauses	18,10	19,60
PIZZAIOLO – “allo cheffe” 125 Tomatensoße, Mozzarella ⁶ , Schinken ^{3,4,10} , Speck ^{3,4,10} , Salami ^{3,4,10} , Zwiebeln, scharfer Salami ^{3,4,10} , Oliven ^{5,6} , grüne Peperoni ⁶ , frische Champignons	15,80	17,30



Feiern in der 66 I I

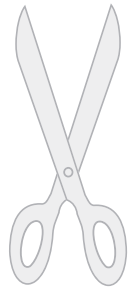
In der Gaststätte oder im separaten Saal,
für Gruppen bis 40 Personen.

Ob Geburtstag, Weihnachten oder Jubiläum,
gerne stellen wir Ihnen individuelle
Menüs und Buffets für Ihren Anlass zusammen.
Sprechen Sie uns an.



Ihre 66 I I-Schere für zu Hause!

Unsere hochwertigen Edelstahlscheren
können Sie käuflich erwerben, das Stück für
Euro 42,-



Apéritif

Prosecco	0,1l	5,00
Hugo - auch alkoholfrei	0,2l	7,70
Aperol Spritz	0,2l	7,00

Säfte/Schorle

Rapp's Orangensaft	0,2l	3,00
	0,4l	4,30
Rapp's	0,2l	3,10
Apfelsaft / Maracujasaft	0,4l	4,50
Apfelschorle / Maracujaschorle	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Kirschsaf	0,2l	3,70
Bananensaft	0,2l	3,70
FuzeTea	Fl. 0,3l	4,20
Pfirsich / Zitrone		

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/light ^{4,5,9,13}	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Fanta/Sprite/Spezi ^{4,5}	0,2l	3,10
	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero	Fl. 0,33l	4,20
Schweppes		
Ginger Ale ^{5,14}	0,2l	4,00
Bitter Lemon ^{5,14}	0,2l	4,00
Tonic Water ^{5,14}	0,2l	4,00
RhönSprudel classic	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel still	0,25l	3,10
	0,75l	6,70
RhönSprudel medium	0,75l	6,70

Bier

WEIHENSTEPHAN

Pils vom Fass	0,3l	3,40
	0,5l	4,60

BUDWEISER Original Czech

Lager vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00

KRUSOVICE Cerne Czech

Dunkel vom Fass	0,3l	3,80
	0,5l	5,00

WEIHENSTEPHAN

Weizen Hell vom Fass und Weizen alkoholfrei vom Fass	0,3l	3,60
	0,5l	4,80
Weizen dunkel	0,5l	4,80
Weizen kristall	0,5l	4,80

PAULANER

Zitronenweizen alkoholfrei	0,5l	4,80
----------------------------	------	------

ALKOHOLFREIES BIER

Pils	0,33l	3,70
------	-------	------

BRAUMEISTER Kraftmalz

Malzbier	0,33l	3,70
----------	-------	------

SCHÖFFERHOFER

Hefeweizen Grapefruit	0,33l	3,70
-----------------------	-------	------

Apfelwein

Kelterei WALTHER	0,25l	2,80
vom Fass	0,5l	4,70
auch süß- und sauer gespritzt		
Apfelwein Rosé	0,33l	3,70
STENGER'S Apfelwein	0,25l	3,20
alkoholfrei	0,5l	5,00

Weißweine

	Flasche 0,75l	Glas 0,1l
Puglia Bianco , IGT, Lucarelli, Apulien Sehr fruchtig mit Aromen von Pfirsich und Passionsfrucht, 12,5%	25,00	4,50
Pecorino „Casale Vecchio“ , IGT, Farnese, Abruzzen Frisch, knackige Säure, Riesling-Typ, 13%	27,00	5,00
Vernaccia di San Gimignano , DOCG, Palagetto, Toscana, Viel Körper, kräftig und mineralisch, 13,5%	27,00	5,00
Verbo, Malvasia , IGP, Di Venosa, Basilikata Strohgelbe Farbe, fruchtiges Bouquet, weich und zart, 13%	27,00	5,00
Lugana Bianco , DOC, Franzosi, Lombardei Fruchtbetont, angenehm frisch und mineralisch, 12,5%	31,50	5,50
Roero Arneis , DOCG, Angelo Negro, Piemont Kraftvoll, vollmundig, harmonisch, würzige und fruchtige Aromen, 13%	28,00	5,00
Gavi di Gavi , DOCG, Broglia, Piemont Feuerwerk an Aromen: Honig, Früchte, Haselnuss, Gewürz- sowie Kräuternoten, finsessenreicher und mineralischer Ausklang, 12,5%	35,50	6,00
Verdicchio die Caselli di Jesi , DOC, Ottavio Piersanti, Marken Intensives Aroma von exotischen Früchten, neigt zur Mandel mit dem Alter, 13%	36,50	6,00
Roséwein		
Puglia Rosato , IGT, Lucarelli, Apulien Mit Aromen von Erdbeeren und weißen Blüten, 12,5%	25,00	4,50
Salento Rosato, Five Roses , IGT, Leone De Castris, Apulien Fruchtige Noten von Erdbeeren und Kirschen, saftig, frisch, mit angenehmer Mineralität, 12%	32,50	5,00
Merlot „Calalenta“ , Fantini, Abruzzen Der Duft betört mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren sowie pink Greapefruit, 13,5%	29,50	5,00
Hausweine Weiß		
Pinot Grigio „Le due Giare“ , DOP, Verona, trockener Weißwein, 12%		
Trebbiano D`Abruzzo „Collezione“ , DOC, trockener Weißwein, 12%		
Frascati „Fontana Candida“ , DOC, Lazio, trockener Weißwein, mild, 12%		

0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

Prosecco alla Spina - Vino Frizzante vom Fass

Villa Cornaro, DOC, Masarda sul Piave, 11%

0,1l Glas € 5,00 · 0,25l Karaffe € 9,00 · 0,5l Karaffe € 16,50

Rotweine

Syrah Sicilia Rosso, IGT, Vigneti Zabú, Sizilien

Angenehm weicher Wein mit vollem Körper und fruchtigen Noten, 13,5%

24,00 4,00

Marzemino Garda, DOC, Franzosi, Lombardei

Angenehm, weich, sehr fruchtig, mit Waldbeer-Aromen, 13%

27,00 5,00

Ripasso Verona, IGT, „Torre Rosso“, Torre d'Orti, Veneto

Vollmundig, kräftig, aromatisch, 14%

25,00 4,50

Primitivo Merlot Tarantino, IGT, Luccarelli, Apulien

Weicher Rotwein mit vollem Körper, fruchtige Art und weiche Tannine, 13,5%

27,00 5,00

Rebo, IGT, Franzosi, Lombardei

Rubinrote Farbe, intensives Aroma nach reifen roten Früchten, 14%

27,00 5,50

Don Camillo Sangiovese, IGT, Terre di Chieti, Farnese, Abruzzen

Sehr kräftig, dabei schmackhaft und weich, anhaltendes Aroma, 13%

29,00 5,50

Rosso Conero, DOC, Ottavio Piersanti, Marken

harmonisch, trocken, vollmundig und tanninhaltig, 13,5%

36,50 6,00

Chianti Colli Senesi Riserva, DOCG, Agricola Palagetto, Toskana

Kräftig, vollmundig mit leichten Tanninen, Aromen von reifen Pflaumen und Tabak, 14,5%

38,00 6,00

Barbera d'Alba Superiore, DOC, Livia Fontana, Piemont

Kräftige Tannine, gute Säurestruktur, harmonische Balance zwischen fruchtigen und würzigen Komponenten, 15,5%

48,00 8,00

Nero di Troia, IGT, Canace, Cantina Diomede, Apulien

Weiche Tannine, Beerenaromen und balsamische Noten nach Kakao, Lakritze und Leder, 13,5%

44,50 7,50

Hausweine Rot

Montepulciano d'Abruzzo, DOC, Lazise, trockener Rotwein, 13%

Nero d'Avola, IGP, Terre Siciliane, Calco, trockener Rotwein, mild, 13,5%

Lambrusco Dell'Emilia, Eremete, fruchtig süß, leicht prickelnd, 8%

0,1l Glas € 3,00 · 0,25l Karaffe € 5,00 · 0,5l Karaffe € 9,00

Grappa

Grappa Riserva Magnum 2 cl 5,50

Weitere Grappasorten auf
unserer Spezialkarte.

Kräuterliköre

Montenegro 2 cl 3,90

Ramazotti 2 cl 3,90

Fernet Branca 2 cl 3,90

Averna 2 cl 3,90

Unicum 2 cl 4,40

Jägermeister 2 cl 3,90

Becherovka 2 cl 3,90

Vecchio Amaro Capo 2 cl 4,40

Cynar 2 cl 3,90

Obstbrände

Kainer Marillen 2 cl 5,40

Specht Himbeere 2 cl 3,90

Specht Zwetschge 2 cl 4,40

Specht Kirsch 2 cl 4,40

Specht Obstler 2 cl 3,90

Specht Williams Birne 2 cl 4,40

Papidoux Calvados 2 cl 3,90

Mispelchen 5 cl 4,60

Brandy/Rum

Vecchia Romagna 2 cl 3,90

Asbach Uralt 2 cl 3,70

Metaxa 5 Sterne 2 cl 3,90

Cardenal Mendoza 2 cl 6,40

Havana Club 7 anos 2 cl 5,90

Bacardi Reserva 8 anos 2 cl 6,40

Bacardi Rum 2 cl 3,90

Verschiedenes

Jack Daniels 2 cl 5,90

Limoncello 2 cl 3,60

Sambuca Molinari 2 cl 3,90

Zimtler Zapata 2 cl 3,90

Baileys 4 cl 5,40

Amaretto di Saronno 2 cl 3,90

Ouzo 12 2 cl 3,30

Berentzen Apfelnkorn 2 cl 3,00

Malteser 2 cl 3,90

Vodka 2 cl 3,90

Martini Bianco 5 cl 4,60

Campari Orange ⁵ 4 cl 6,90

Gin Tonic ^{5,14} 4 cl 6,90

Whisky Cola 4 cl 6,90

Ardbeg 2 cl 8,50

Kaffee & Tee

Espresso ¹³	2,80
Espresso decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	3,10
Espresso Macchiato ¹³	3,10
Kaffee ¹³	3,30
Großer Milch-Kaffee ¹³	3,60
Cappuccino ¹³	3,60
Cappuccino decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	3,90
Latte Macchiato ¹³	3,80
Latte Macchiato decaffinato ¹³ - mit entkoffeinierter Espresso	4,10
Espresso Corretto ¹³ - "mit Schuß" Grappa, Sambuca, Brandy etc.	4,00
Glas Tee - verschiedene Sorten	2,80
Minz-Tee - mit frischer Minze	4,70
Kakao - mit Milch	3,50

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern gekennzeichnet, deren Bedeutung Sie hier aufgeführt sehen:

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 = mit Milcheiweiß | 8 = mit Stabilisator |
| 2 = mit Geschmacksverstärker | 9 = mit Süßstoff Aspartam |
| 3 = mit Konservierungsstoffen | 10 = mit Emulgator |
| 4 = mit Antioxydationsmittel | 11 = mit Süßungsmittel |
| 5 = mit Farbstoff | 12 = mit Nitritpökelsalz |
| 6 = mit Säuerungsmittel | 13 = coffeinhaltig |
| 7 = mit Säureregulator | 14 = chininhaltig |

Falls Sie auf Produkte allergisch reagieren, bitten wir Sie nach der **Allergenliste** zu fragen.



PRINZ Frankfurt

1 2017

Tipp

Trattoria Pizzeria 6611
 Am Mühlgarten 2
 Ganz traditionell wird hier die Pizza auf einem großen Holzbrett ...

falstaff 2018

Ihre Lieblings-Pizzeria in Frankfurt

Pizzeria Montana	42.77%
Pizzeria Da Cimino	27.89%
Trattoria Pizzeria 6611	17.88%
Obbia	9.09%
Ristorante Fontana di Trevi	1.76%

falstaff 2019

FRANKFURT: Trattoria Pizzeria 6611

Foto beigefügt

Ihre Lieblingspizzeria in Frankfurt

Trattoria Pizzeria 6611	35.13%
Pizzeria Paolo	21.08%
Pizzeria Da Cimino	18.97%
Obbia	16.16%
Pizzeria Montana	8.67%

falstaff

»TRATTORIA PIZZERIA 6611«
 wurde
2019
 im Rahmen eines Falstaff Publikum-Votings zur
**BELIEBTESTEN PIZZERIA
 IN FRANKFURT**
 gewählt.

M. Ullrich
 Philipp Ullrich
 Chefredakteur Gourmet

Weitere kulinarische Highlights auf falstaff.com



Trattoria Pizzeria 6611 GmbH · Geschäftsführer: Marcel Smutny
 Am Mühlgarten 2 · 60431 Frankfurt am Main
 pizza6611@t-online.de · www.pizza6611.com
 Telefon 069.95117662

Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch zum Mitnehmen an, außer Pizza Gigante.